



Mercat de Sants



***Curs Escolar***  
***2019-2020***



*menja sa,*  
*cuina de mercat*



## **Introducció**

El 14 de maig de 2014 es va inaugurar la reforma integral del nostre Mercat, des d'aleshores la nostra Associació ha tingut com a objectiu complir amb el Pla Estratègic de Mercats de Barcelona i així hem aconseguit ser Mercat Verd i adaptar la nostra oferta comercial en productes de proximitat, de temporada i ecològics i amb altres aspectes com els horaris de venda, tecnologia, dinamització, promoció i sobretot en recuperar el paper cívic i "d'Ànima" que en el nostre barri ha de tenir una entitat com la nostra.

L'èxit del nostre treball conjunt es veu reflectit quantitativament amb un increment any a any del nombre de visitants/clientes i amb el mateix increment en visites de clients amb vehicle procedents d'un target diferent al client tradicional. Des del punt de vista qualitatiu la potenciació de la relació amb el comerç de proximitat i les col·laboracions amb entitats del barri, esportives, culturals i socials, han fet que els nostres conciutadans ens percebin molt positivament i amb l'orgull de tenir al seu abast un dels millors mercats de la nostra ciutat.

És per això que volem continuar amb la línia d'activitats engegada i tenim com a objectiu per aquest 2019, poder oferir dins de la nostra sala polivalent i a través de la creació de l'Aula Gastronòmica, la possibilitat de fer formació per als nens i nenes de les Escoles de primària del nostre districte en àmbits com productes de temporada, manipulació, conservació dels mateixos i el seu cuinat. Aquest espai, l'Aula Gastronòmica, que serà utilitzat exclusivament als matins pels infants, ens permetrà en altres horaris i per a un altre públic adult crear el Club de Cuina Mercat de Sants on es podran realitzar col·loquis sobre cuina, tallers de productes, i classes de cuina tant tradicional com d'altres cultures o específiques per persones amb particularitats alimentàries com celíacs, diabètics o vegetarians.

El fet de menjar i beure es transforma en tot un acte cultural i social de la més gran rellevància, un cop superat el punt de mera subsistència, i té grans repercussions en la salut, l'economia i la pròpia concepció del món.

La gent de mercat som interlocutors, altaveus, conservadors de la cultura, i fins i tot consellers culinaris per als nostres clients i veïns, i cada vegada som més conscients d'aquest paper i ens en sentim més responsables d'aquesta tasca, i per això tenim un gran interès en la realització d'aquest projecte que faria que el nostre mercat fos capdavanter aportant un gra de sorra més en la formació alimentària de nens i nenes de les escoles del nostre barri.



## **Presentació del Projecte “L’Aula Gastronòmica”**

### **Que volem fer**

Em transformem, ampliant les utilitats, l’actual Sala d’Actes en un espai encara més polivalent afegint-hi una cuina totalment equipada, aïllable o comunicable de la resta de l’espai. D’aquesta forma aconseguim ampliar els usos de la nostra Sala tot i convertir-la alhora en una aula específica de cuina plenament adaptada per ensenyar com s’elaboren els menjars.

Aquest espai està concebut des d’un primer moment amb una doble perspectiva:

- Masterclass: Es treballa amb els nens i nenes entre els vuit i dotze anys per mostrar com s’elabora cada producte de temporada i les diferents receptes que es poden realitzar. La interacció dels nens i nenes amb els cuiners i monitors afavorirà la comprensió del que són productes saludables i de temporada.
- Xarxes TIC : Ara o més endavant es convertirà en un plató “amateur” per gravar i retransmetre les sessions formatives o demostracions de productes, en el propi Mercat o més enllà de la nostra sala o de les parets del mateix a través de les xarxes socials.

### **Per què?**

- Perquè estem convençuts que amb aquesta aula podem tancar el cercle “Del Mercat al Plat” col·laborant en l’aprenentatge dels nostres infants i fent-los més autosuficients a l’hora de triar els productes i les receptes més idònies per a una alimentació saludable.
- Perquè volem implicar-nos més al barri, si és que es pot, obrint nous espais i serveis a la ciutadania i convertir-nos en un espai de trobada entre comerciants, restauradors, veïns i experts en tots els temes relacionats amb l’alimentació i la gastronomia.
- Perquè creiem que així potenciarem tant la nostra activitat quotidiana com aprofundirem en la relació amb el nostre entorn, fent al mateix temps un important servei social.
- Perquè coneixem la necessitat d’espais que existeix en el nostre barri i concretament, l’Aula Gastronòmica, li donaria un valor afegit a l’activitat que realitza el Secretariat d’Entitats i d’altres.
- Perquè disposant d’aquest espai es pot donar suport a diferents iniciatives de comerç social presentant els seus productes de proximitat.



### **Objectius qualitius de l' Aula Gastronòmica:**

Proporcionar una eina útil per als centres escolars de primària del barri tot i relacionant els aprenentatges amb l'alimentació sana dels nens i nenes, complementant amb la pràctica la teòrica rebuda a l'escola.

Reforçar aprenentatges "no formals" però de gran importància per als nens i nenes.

Potenciar el coneixement del mercat, i dotar-los d'espais de confiança.

Encetar un projecte que, amb tota la prudència i modèstia, pugui arribar a ser model i referent per a la resta de mercats.

### **Objectiu solidari de l'Aula Gastronòmica**

Els nens i nenes en la nostra Aula Gastronòmica tindran la possibilitat de cuinar no només per a ells sinó també per a un nombre similar de nens amb necessitats alimentàries o en risc d'exclusió, realitzant així un acte solidari en el qual les fundacions dedicades a donar suport a aquests infants, rebran diàriament a través del nostre Servei a Domicili, els productes que els nens i nenes de les escoles destinaran en aquesta tasca evitant alhora el malbaratament dels productes alimentaris.

### **Objectius quantitius de l' Aula Gastronòmica:**

L'Aula neix arran d'una realitat preexistent i amb la intenció de servir de pont i nexa amb les aproximadament 37 escoles de Primària del nostre districte, de les quals ens consta que pel seu compte, ja ens visiten més d'una quinzena d'elles anualment.

Establir lligams amb els 37 Centres de Primària del Districte per a l'aprofitament de la nostra Aula.

Combinant els calendaris escolars i del mercat, veiem factible fer un màxim de 80 sessions i per aquest primer any, l'objectiu seria arribar a 50 sessions, assolint una fita al voltant dels 1200 alumnes per el curs 2019-2020. Serien 50 sessions de 90 minuts, incloent-hi visita al Mercat i Taller de cuina.

La idea és harmonitzar i vertebrar aquestes visites afegint el valor del taller de cuina per completar una visita matinal, alhora que facilitar-los materials i una més profunda coneixença dels productes de temporada del mercat.

El programa, plenament curricular i enriquit, s'establirà per temporades: Tardor, hivern, primavera i estiu, seguint les recomanacions del Centres Escolars. Així els materials educatius estaran adaptats amb exactitud als nivells i matèries i separats entre els destinats als alumnes i al professorat, per facilitar el treball dels docents.



## **Calendari**

Aquesta es una proposta de calendari per acabar de consensuar amb les Escoles però que aniria de finals de setembre'19 fins a finals de maig'20, descartant totes aquelles setmanes amb festius escolars i sent els dies destinats a l'activitat de L'Aula, dimarts, dimecres i dijous en horari de matí.

## **Material didàctic**

S'elaborarà material destinat a facilitar la tasca dels professors a l'hora que s'aportarà informació sobre les receptes de productes de temporada perquè els nens i nenes ajudin a cuinar-los a casa seva.

## **Pla de comunicació**

Ens agradaria aprofitar la comunicació realitzada per l'Institut Municipal de Mercats en la campanya "Menja sa, menja de Mercat" per afegir-hi un canvi que es relacioni més amb el nostre projecte i es per això que proposem com a eslògan:

### **"Menja sa, cuina de Mercat".**

S'elaborarà un díptic amb informació per als pares dels nens i nenes participants explicant quina es la nostra missió.

S'entregaran vuit receptes dels productes de temporada a cadascun dels nens participants.

Tots els participants rebran un davantal del Mercat de Sants per a realitzar l'activitat i una carmanyola per poder endur-se els productes que hagin elaborat.

Les parades del Mercat disposaran d'un pòster informatiu de l'activitat amb l'eslògan "Menja sa, cuina de Mercat".

S'utilitzaran mitjans locals de comunicació per donar a conèixer la nostra activitat com Sants3radio o LiniaSants.

El projecte tindrà presència a les Xarxes socials i a nostra plana web.

La intenció del Mercat de Sants és que aquestes visites siguin gratuïtes per a les Escoles i per això els fons que destinarà el Mercat es complementaran amb les aportacions d'institucions i empreses que hi col·laboraran.

## ***Associació de Venedors del Mercat de Sants, gener 2019.***

Per a més informació el nostre correu electrònic es [info@santsmercat.com](mailto:info@santsmercat.com) Tel. Contacte 619.63.20.52



Volem fer-los arribar amb aquesta documentació unes vistes de la nova Sala Polivalent del Mercat on s'hi ha incorporat la nostra cuina que serà la seu de l'Aula Gastronòmica.

